

FICHA TÉCNICA

PEZ ESPADA AHUMADO

Pág.: 1/1
Edición: 8

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

NOMBRE CIENTÍFICO:	Xiphias Gladius.
INGREDIENTES:	Pez espada, sal, aroma natural y humo.
PRESENTACIÓN:	(see table below)
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:	Lomo de pez espada ahumado.
COND. DE CONSERVACIÓN:	En refrigeración entre 0 y 3 ºC.
COND. DE TRANSPORTE:	En vehículos con habitáculo refrigerado entre 0 y 5 ºC.
VIDA ÚTIL:	Sobres: 45 días en refrigeración. Piezas: 60 días en refrigeración.
MODO DE EMPLEO:	Producto listo para ser consumido.

Sobres		Uni/Caja	Pieza		Uni/Caja
100 g	☐	10	1,0/1,5 kg 1,5/2,0 kg	■	3 2 ó 6

☐ Precortado ■ Entero

ESPECIFICACIONES DEL ENVASE

ENVASE UNITARIO:

Sobres: Plataforma y bolsa plástica cerrada a vacío.
Piezas: Bolsa plástica cerrada al vacío.

COMPOSICIÓN Y ANÁLISIS

CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Aspecto	Lomo de pez espada ahumado en forma de barra o loncheado.
Color	Propio de la especie.
Aroma	Suave aroma a humo.
Sabor	Agradable y delicado con un suave matiz a humo.
Textura	Firme.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS y CONTAMINANTES QUÍMICOS:

En base al Reglamento 1441/2007, que modifica el Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
En base al Reglamento 1881/2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES:
(Las variaciones que pueden existir se deben a que las materias primas, pueden presentar oscilaciones según la época del año, tamaño de las piezas, punto de origen, porción anatómica, fase del ciclo reproductor, etc.)

Humedad		60,8	%
Grasa		6,2	%
Proteína		28,3	%
Cenizas		3,8	%
Hidratos de Carbono		0,2	%
Energía		170	Kcal/100g
Omegas	**3**	403	mg/100g
	6	186	mg/100g

PROCESO DE ELABORACIÓN:

DESCRIPCIÓN:

Partiendo de una materia prima seleccionada, el pescado es salado con sal seca, secado y ahumado con maderas nobles.